

Zucchinicremesuppe mit Mandeln

Für 4 Personen:

500 g Zucchini

200 g Kartoffeln

2 Schalotten

2 EL Butterschmalz

$\frac{3}{4}$ l Hühnerfond oder Hühnerbrühe

1 TL gemahlener Koriander

50-100 g Creme fraiche

1-2 Knoblauchzehen

40 g Mandelblättchen

- 1) 150 g Zucchini grob raspeln, den Rest in Würfel schneiden, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- 2) Schalotten fein hacken, 1 $\frac{1}{2}$ EL Butterschmalz in einen breiten Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten
- 3) Kartoffel- und Zucchiniwürfel einrühren, mit Hühnerfond ablöschen. Aufkochen, mit Pfeffer und Koriander würzen. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.
- 4) Die Suppe pürieren. Wieder aufkochen, die Creme Fraiche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) Das restliche in einer Pfanne zerlassen. Den Knoblauch durch die Presse dazudrücken, die Mandelblättchen darin goldbraun rösten. Die Zucchiniraspel einrühren, salzen und pfeffern und kurz braten.
- 6) Die Suppe mit den Mandeln und Zucchiniraspeln bestreut servieren.